

Agnello del Centro Italia Igp, così il consumatore può tracciare la carne quando sceglie di acquistarla

23 Febbraio 2024



L'AQUILA - Il tracciamento della carne che si sceglie dal macellaio, al ristorante o all'agriturismo per conoscere dove è stato allevato e dove è stato macellato l'animale. È il sistema che ha implementato il Consorzio di tutela dell'agnello Centro Italia Igp, compiendo un passo ulteriore rispetto al Qr code che aveva introdotto già da dieci anni per consentire al consumatore di identificare ogni singolo capo.

Se ne è parlato, insieme a temi di particolare attualità come la crisi economica della pastorizia, la tutela dell'ambiente grazie a buone pratiche di allevamento creando una biodiversità in perfetto equilibrio, la certificazione del prodotto e le norme del disciplinare di produzione, in una due giorni promossa dal Consorzio all'Alberghiero dell'Aquila rivolta a studenti e addetti ai lavori.

Si è partiti con un seminario tecnico in cui il presidente e il direttore del Consorzio, **Nunzio**

Marcelli e Giampaolo Tardella, e le insegnanti della scuola **Daniela Volpe e Marialina Campitelli**, hanno illustrato le modalità di tutela e il marchio Igp, le qualità nutrizionali della carne di agnello, affrontato le problematiche gestionali degli allevatori e le prospettive future.

Una tavola rotonda alla quale a Marcelli e Tardella si sono aggiunti l'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** e **Gianpiero Negrini**, docente dell'Istituto Agrario, coordinati dalla dirigente scolastica **Elisabetta Di Stefano**, nella seconda giornata ha messo a confronto istituzioni e operatori, con diversi allevatori presenti in sala.

“Per noi il prodotto deve essere consumato da persone che hanno cura del loro stato fisico e riescono a comprenderlo, grazie a strumenti di tracciabilità e alla educazione nei confronti di prodotti ottenuti con pratiche naturali”, ha detto il presidente del Consorzio Nunzio Marcelli.

“La carne d'agnello del Centro Italia ha una sperimentazione che dura millenni e, oltre ad essere stato un fattore di ricchezza, è alla base dell'alimentazione di molte popolazioni di montagna”, ha aggiunto. “Purtroppo oggi assistiamo ad una mancanza di attenzione, secondo noi dovuta ad alcuni portatori di interesse che sostengono che l'ambiente vada lasciato abbandonato a sé stesso senza preservarlo. Al contrario, l'Appennino così come le Alpi non sono frutto di una spontanea evoluzione della natura ma di un adattamento delle popolazioni che hanno dimostrato che si può coesistere garantendo la biodiversità”.

L'etichettatura e la tracciabilità della carne, insomma, sono una soluzione che risolve dubbi e confusione del consumatore finale riportando indicazioni obbligatorie come i paesi di nascita dell'animale, di allevamento, di macellazione e identificazione impianto, di sezionamento e il codice identificativo da cui la carne deriva.

“Il nostro territorio rappresenta una moltitudine di razze che confluiscono nel disciplinare e questo non consente uniformità di prodotto perciò, per tutelare la realtà Centro Italia, abbiamo avviato i lavori di tracciabilità circoscritta ad una materia prima relativa ad una areale Centro Italia ben definito”, ha spiegato il direttore del Consorzio Giampaolo Tardella. “Abbiamo voluto dare ai futuri chef sia la possibilità di conoscere una carne altrimenti poco approfondita, considerati i consumi nazionali più bassi rispetto agli altri stati europei, sia sottolineare l'importanza dell'allevamento ovino per la salvaguardia dell'ambiente. Inoltre, vorremmo diffondere nelle scuole il connubio importante per l'Abruzzo del turismo e ospitalità”.

Così, il racconto dell'Abruzzo e delle sue specificità verrà trasmesso anche attraverso il sapere acquisito degli studenti degli istituti professionali e tecnici presenti che lavoreranno sul territorio.

“Invito i nostri ragazzi a confrontarsi con il resto del paese per apprendere da esperienze diverse, tenendo ben saldo il valore dell’Abruzzo”, ha commentato Emanuele Imprudente, assessore regionale all’Agricoltura. “La globalizzazione attuale vogliamo affrontarla con le nostre radici e cultura, parte dell’identità che gioca un ruolo importante per far crescere questo territorio. L’agricoltura è un settore che ha futuro più degli altri ed ha bisogno di persone formate e professionali che vadano ad occupare uno spazio economico nelle aziende; è necessario studiare e strutturarsi come aziende per poter sviluppare questo ambito. Inoltre, rispetto ai mercati esteri abbiamo la grande forza della qualità del nostro made in Italy legato anche all’allevamento, alla zootecnia, ai servizi turistici e di ristorazione”.

“Questa iniziativa è importante perché consente ai nostri studenti di approfondire le conoscenze della tradizione pastorale e delle eccellenze del territorio: la proposta del Consorzio è coerente con la nostra missione, infatti ci teniamo a dare una formazione legata al territorio e attenta ai nuovi trend della nutrizione”, ha detto la dirigente scolastica Elisabetta Di Stefano. “Solitamente curiamo eventi che consentano ai ragazzi di incontrare enti, operatori economici ed istituzioni per renderli consapevoli del loro progetto futuro professionale”.

Come nel caso di **Nunzia Ghizzoni, Sara Molini, Diego Colarossi, e Sofia René Cocchi**, i quattro studenti dell’ultimo anno dell’Istituto Alberghiero, la cui vittoria del contest culinario TartufiAmo – all’interno della Fiera internazionale dei tartufi d’Abruzzo del dicembre scorso all’Aquila – è valsa uno stage di quasi 20 giorni presso il ristorante Amunì dello chef **Alessandro Miceli** a Dubai, culminato nella ideazione e preparazione di un menù completo oltre a singoli piatti a base di tartufo creati ad hoc.

“Ci siamo accorti che questo lavoro a Dubai, rispetto all’Italia, è impostato seguendo ritmi più tranquilli senza affanno, ed è stata una bellissima opportunità per conoscere il pensiero e le tradizioni di un altro paese confrontandoci anche con le lingue straniere. Probabilmente vi torneremo a settembre”, hanno raccontato i ragazzi.

Al termine della seconda giornata, si sono degustati i formaggi prodotti dal laboratorio caseario dell’Istituto agrario, come cacio ricotta, formaggio da latte ovino, pecorino tradizionale, mozzarelle da latte ovino.

“L’incontro ha messo in risalto gli aspetti nutrizionali della carne di agnello e quelli sociali, legati alla presenza degli allevamenti nelle nostre zone montane a tutela dell’ambiente e della biodiversità dei nostri ecosistemi. Ho sottolineato le peculiarità della carne d’agnello Centro Italia Igp ottenuta in questi ambienti incontaminati e le sue potenzialità dal punto di

vista salutistico. Il controllo della filiera, poi, si conferma a tutela della salute del consumatore e del reddito dell'allevatore e di coloro coinvolti nella produzione", conclude Gianpiero Negrini.

LE FOTO













